

หลักสูตรการวันมะพร้าวแพนซี  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

วันมะพร้าวแพนซีเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย เนื่องจากมีรสชาติอร่อย รูปลักษณ์สวยงาม และใช้วัตถุดิบจากมะพร้าวซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น การนำมะพร้าวมาแปรรูปเป็นวันมะพร้าวแพนซีช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ลดการสูญเสีย และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือน

จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ประชาชนมีความสนใจในการเรียนรู้ทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถประกอบอาชีพได้ในชีวิตประจำวัน การจัดทำหลักสูตรการทำวันมะพร้าวแพนซีจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมทักษะอาชีพ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ และเสริมสร้างโอกาสในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง เห็นความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำวันมะพร้าวแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการแปรรูปอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือเป็นอาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

หลักการของหลักสูตร

วันมะพร้าวแพนซีเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยม เนื่องจากมีรสชาติอร่อย รูปลักษณ์สวยงาม และใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมะพร้าว ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของประเทศ การจัดทำหลักสูตรการทำวันมะพร้าวแพนซีจึงมีความสำคัญในการส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน ดังนั้นหลักสูตรนี้จึงจัดขึ้นเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียนให้มีทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทชุมชนและความต้องการของตลาด อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและความมั่นคงทางเศรษฐกิจในระยะยาว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเพิ่มความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำวันมะพร้าวแพนซี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้แก่ตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำ วุ้นมะพร้าวแพนซี	<p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำ วุ้นมะพร้าวแพนซี</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตร วิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี</p> <p>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำ วุ้นมะพร้าวแพนซี</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p>	<p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>3. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p>	30	นาที
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำ วุ้นมะพร้าวแพนซี	<p>1. วัสดุ – อุปกรณ์ หลักสูตรวิชาการทำ วุ้นมะพร้าวแพนซี</p> <p>2. วิธีการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี</p>	<p>1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตร วิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี</p> <p><b>วัสดุ</b></p> <p>1. ผงวุ้น</p> <p>2. น้ำมะพร้าว</p> <p>3. เนื้อมะพร้าวอ่อน</p> <p>4. น้ำตาลทราย</p> <p>5. เกลือเล็กน้อย</p> <p>6. สีสผสมอาหาร</p>	<p>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซีและฝึก</p>		4 ชม.

			<p>7. กลิ่นต่าง ๆ (เช่น กลิ่นมะพร้าว กลิ่นผลไม้)</p> <p>8. นมสด หรือกะทิ (ตามสูตร)</p> <p><b>อุปกรณ์</b></p> <p>1. หม้อสำหรับต้มวุ้น</p> <p>2. เต้าแก๊สหรือเต้าไฟฟ้า</p> <p>3. ทัพพี/ช้อนคน</p> <p>4. ถ้วยตวง</p> <p>5. พิมพ์วุ้นรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>6. มีดและเขียง</p> <p>7. ถาดหรือภาชนะสำหรับพักวุ้น</p> <p>8. ก่องหรือถ้วยสำหรับบรรจุวุ้น</p> <p><b>2. วิธีการทำวุ้นมะพร้าวแฟนซี</b></p> <p>1. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้พร้อม ล้างเนื้อมะพร้าวอ่อนให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอคำ</p> <p>2. ใส่เนื้อมะพร้าวลงในหม้อ เติมน้ำวุ้น แช่ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ให้วุ้นอมน้ำ</p> <p>3. นำหม้อตั้งไฟอ่อนถึงปานกลาง คนให้วุ้นละลายจนหมด</p>	<p>ขั้นตอนวิชาการทำวุ้นมะพร้าวแฟนซี</p>		
			<p>4. เติมน้ำตาลทรายและเกลือเล็กน้อย คนให้ละลายเข้ากัน ชิมรสตามต้องการ</p> <p>5. ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป คนเบา ๆ ให้กระจายทั่ว</p> <p>6. แบ่งน้ำวุ้นออกเป็นส่วน ๆ หากต้องการทำหลายสี ให้ผสมสีผสมอาหารหรือกลิ่นในแต่ละส่วน</p> <p>7. เทน้ำวุ้นลงในพิมพ์หรือถ้วยตามต้องการ หากทำหลายชั้น ให้รอชั้นแรกเริ่มเซตตัวก่อนจึงเทชั้นถัดไป</p> <p>8. พักวุ้นไว้ให้เย็นและแข็งตัวสนิท ประมาณ 30-60 นาที</p>			

			9. แกะออกจากพิมพ์หรือปิดฝา ภาชนะให้เรียบร้อย พร้อม รับประทานหรือจำหน่าย			
3.	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ หลักสูตร วิชาการทำ วุ้นมะพร้าว แพนซี	1. สามารถสำรวจ และศึกษาทำเลที่ตั้ง ได้ 2. สามารถคิด คำนวณต้นทุนการ ผลิต และการกำหนด ราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน  2. การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือ การจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย	30 นาที	
		3. สามารถศึกษา ข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชนได้ 4. สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน  4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการตลาด	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชน  4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย		

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. สื่อคลิปวิดีโอ
3. วิทยากร

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบทดสอบ
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

### 1. ชื่อโครงการ การทำวุ้นมะพร้าวแพนซี

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

วุ้นมะพร้าวแพนซีเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย เนื่องจากมีรสชาติอร่อย รูปลักษณะสวยงาม และใช้วัตถุดิบจากมะพร้าวซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น การนำมะพร้าวมาแปรรูปเป็นวุ้นมะพร้าวแพนซีช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ลดการสูญเสีย และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือน จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ประชาชนมีความสนใจในการเรียนรู้ทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถประกอบอาชีพได้ในชีวิตประจำวัน การจัดทำหลักสูตรการทำวุ้นมะพร้าวแพนซีจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมทักษะอาชีพ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ และเสริมสร้างโอกาสในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง เห็นความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำวุ้นมะพร้าวแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการแปรรูปอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือเป็นอาชีพเสริม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

### 4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อเพิ่มความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้แก่ตนเอง

### 5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 2 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำวุ้นมะพร้าวแพนซีได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ</u> 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ</u> 1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u> 1.4 <u>ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม</u> 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์</u>	เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำวันมะพร้าวแพนซี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลไผ่รอบ -สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u> ดำเนินโครงการทำวันมะพร้าวแพนซี	เพื่อเพิ่มความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำวันมะพร้าวแพนซี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-ศาลาประชาคม ม. 11 บ้านเกาะแก้ว ต.ไผ่รอบ	18 ก.พ.69	2,400.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ(Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อนโครงการ</u> 3.2 <u>การประเมินผลระหว่างโครงการ</u> 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</u>	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้แก่ตนเอง	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-2 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลไผ่รอบ -สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง	18 ก.พ. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</u> 4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</u> 4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป</u>	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง	19 ก.พ. 69	

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,400.- บาท

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท  
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,400.- บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มิ.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำวันมะพร้าวแพนซี		2,400.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิรินันท์ ยอดนุ่น ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 11

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำวันมะพร้าวแพนซีอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำวันมะพร้าวแพนซี

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

### การประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
- การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
- เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - แบบทดสอบ
  - แบบสังเกตพฤติกรรม
  - แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำวุ้นมะพร้าวแพนซี

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569

ณ ศาลาประชาคม หมู่ 11 บ้านเกาะแก้ว ตำบลไผ่รอบ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตร วิชาการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำวุ้นมะพร้าวแพนซี (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ